

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Директор
МУП «Комбинат школьного питания»
Городского округа г.Октябрьский
Республики Башкортостан
_____ Т.Ю.Абрамова
«__» _____ 20__ г

Рассмотрено и рекомендовано к
утверждению на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол №__ от «__» _____ 20__ г
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 20__ г

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Комплект контрольно – оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.

-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствие с технологической картой;

-оформление и подаче готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;

-оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;

-оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом;

- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;

- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;

- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;

- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;

- осуществлять текущий и итоговый контроль;

- прогнозировать последствия решений

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;

- демонстрация умения анализировать информацию
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- демонстрация умения использовать ИКТ

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы с соответствии с заданной ситуацией

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

- демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;

- демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;

- осуществлять текущий и итоговый контроль;

- прогнозировать последствия решений

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности

2.2. Проверяемые результаты обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю:
экзамен по МДК 02.01, квалификационный экзамен

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: решение практических ситуаций (задач), тестовые задания, контрольные работы, доклады, презентации.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2. Задания для оценки освоения МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

В заданиях оценивается профессионально значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций. Задания носят практико-ориентированный комплексный характер.

Критерии оценок

Оценка 5 «отлично»: за полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественное выполнение задания.

Оценка 4 «хорошо»: если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике.

Оценка 3 «удовлетворительно»: если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но допускает неточности в применении теоретических знаний при практико-ориентированных заданиях.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки и не может практически применять теоретические знания.

Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Практическая работа №1 по теме: «Приготовление сложных холодных супов»

Инструктаж по технике безопасности и охране труда

Приготовление сложных холодных супов. Правила подачи.

Бракераж готовых блюд

<i>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных супов</i>			
№ п/п	Блюдо	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Окрошка овощная	10	
2.	Окрошка мясная	20	
3	Борщ холодный	15	
4.	Свекольник холодный	30	

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления холодных супов. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных супов; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых блюд из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных супов.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2018г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных супов:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	
Вариант 2	
Вариант 3	

Контрольные вопросы

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают продукты для приготовления холодных супов?
3. Перечислите виды и ассортимент холодных супов?
4. Какова температура подачи холодных супов?
5. Условия и сроки хранения холодных супов?

Практическое занятие №2.

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2018г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	соус «майонез»
Вариант 2	соус «маринад овощной с томатом»
Вариант 3	соус «хрен»
Вариант 4	«кетчуп»

2. Используя учебник Н. А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №6

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса «Польский», 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса «Польский с белым соусом», 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса «Сухарный», 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса «Голландский», 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?

3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

Практическое занятие №3.

Тема: «Холодные блюда . Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2019г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2018г.

Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Контрольные вопросы

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «**отлично**» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;

в) 2°C;

г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;

б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги;

г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

а) филе с кожей;

б) филе с кожей и костями;

в) порционный кусок (кругляш);

г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

а) частота вращения ножа;

б) расстояние между опорным столиком и ножом;

в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;

г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;

б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;

в) отключения машины после нарезания хлеба;

г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

а) нарезают на крупные куски;

б) вымачивают в холодной воде;

в) удаляют шпагат и концы оболочек;

г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

а) 2 – 3 мм;

- б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
- а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусовые бутерброды:
- а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
 - а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:
 - а) гренки;
 - б) сэндвичи;
 - в) тосты;
 - г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
 - а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:
 - а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;

- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) - 10°C?

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;

- г) не выше 8°C?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
- а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
- а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
- а) гренки;
 - б) сэндвичи;
 - в) тосты;
 - г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
- а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. сдавшему презентационную работу.